

CERDO AL VINO Y AJO



| **Fácil**



| **30 min.**



| **4 raciones**



| **1 €/ración**

INGREDIENTES

- 500 g solomillo
- 2 dientes de ajo
- 500 ml vino blanco
- 2 hojas de laurel
- 2 c.c. pimentón dulce
- 1 c. s. aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta



ALÉRGENOS

NO TIENE ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA

ELABORACIÓN

1. Cortar la carne en trozos del tamaño de un bocado grande.
2. Juntar todos los ingredientes en una marinada y mezclar bien. Cubrir la carne con esa mezcla.
3. Colocar en la nevera durante de 1 a 2 días.
4. En una sartén colocar un poco de aceite calentar el aceite y colocar la carne previamente escurrida. Dorarla de ambos lados.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	energía	hidratos de carbono	azúcares	grasas	grasas saturadas	proteínas	fibra	sal
Por ración	239 Kcal	0,3 g	0,3 g	9,6 g	2,6 g	36 g	0 g	1,1 g



SALUD+SOSTENIBILIDAD+CONOCIMIENTO

- Puedes aprovechar la marinada para elaborar un plato de carne guisada.
- Acompaña este plato con puré de castaña y calabaza (Receta próxima semana).